רכיבים:

1 בצל לבן, קצוץ

1 גזר, קלוף וקצוץ

2 ענפי סלרי קצוצים

1 חזה אווז מעושן קצוץ דק

350 גרם בשר בקר טחון (רצוי שפונדרה)

100 גרם כבדי עוף קצוצים דק

5 כפות שמן זית כתית

1 כוס יין אדום

1 כוס עגבניות מרוסקות

2 כפות גדושות רסק עגבניות

1 כוס ציר בקר (אפשר גם מים)

עלים מצרור אחד של בזיליקום

מלח/ פלפל שחור גרוס

5 עלי דפנה

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר גדול את שמן הזית ומוסיפים את הבצל, הגזר והסלרי, ומטגנים עד שהבצל שקוף והירקות מתרככים מעט. מוסיפים את חזה האווז ומטגנים 3 דקות נוספות.

2. מוסיפים את הבשר הטחון וכבדי העוף ומטגנים עד שהוא מתבשל מעט ומתפורר.

3. מוסיפים את היין, העגבניות, רסק עגבניות וציר הבקר.

4. מערבבים היטב ומוסיפים את עלי הדפנה (זכרו כמה שמתם).

5. מבשלים על נמוכה מאוד למשך 4 שעות, חשוב לערבב כל הזמן, ולוודא שהרוטב לא ברתיחה אלא בבעבוע עדין.

6. מורידים מהאש ושולים את עלי הדפנה. מוסיפים מלח ופלפל.